AU MENU DU PUB À BIÈRES

(Prix taxes incluses)

LES CLASSIQUES

		GALOPIN	VERRE	BOCK	PICHET
		3,75$	7,75$	8,75$	30,00$
PALABRE ZÉRO	Lager douce et responsable. Note rafraîchissante sans compromis.				0.8% alc.
GRAVE DU CAFÉ	Noire douce et crémeuse. Note de moka, crème et espresso.				4.1% alc.
CALE SÈCHE	Blonde douce à l'eau de mer. Note de houblon, citron, sel et flou législatif.				4.2% alc.
ÉCUME	Blonde rustique et saline. Note de grain, sel et houblon noble.				4.8% alc.
FLEUR D'EAU	Bière de blé. Note de blé, herbe et endorphine.				5.0% alc.
BELLE SAISON	Blonde florale et ensoleillée. Note florale, épicée, végétale et douce.				5.5% alc.
TRANS IPA	White IPL. Note de citron, blé, noix de coco et acceptation.				5.8% alc.
SAINT-CRÈME	Cream Ale. Note douce de miel et orange.				6.2% alc.
TERREFERME	IPA Rustique. Note de sapin, résine, houblon, herbe et citron.				6.2% alc.
BOMBE DE SOLEIL	Blonde sèche et fruitée. Note d'agrume, fruit et houblon.				7.5% alc.
BOT'AOUELLE	Impériale Pilsner. Note de grain, houblon noble, noix de coco, litchi et sel.				8.0% alc.

PLATEAU DE BIÈRES (5 GALOPINS) 18,25$

PALABRES DU MOMENT EN FÛT

Bières d'inspiration. Brassins uniques, rarissimes et en quantité limitée. Leur passage est éphémère.

GALOPIN	VERRE	BOCK	PICHET
3,75$	8,25$	9,25$	33,00$

LES GRANDS CRUS

DISPONIBLES EN BOUTEILLE

CORNE DE BRUME	Scotch ale d'une grande finesse. Note de fruits rouges, caramel, chocolat noir et banane mûre. 9.0% alc.	9,25$
CORPS MORT	Vin d'orge salin au malt fumé. Note d'érable, fumée et d'iode. 11.0% alc.	9,25$
CORNE DE GLACE	Bière de glace à l'équilibre magistral. Note unique de fruits confits, caramel et alcool. 14.0% alc.	10,50$

BIÈRE ANNIVERSAIRE 19 *(750ML)*

Impériale stout aux pommes. Cette impériale stout a été fermentée avec la pulpe de pomme du Verger Poméloi. Cet ajout lui confère de délicats arômes de pomme, une belle rondeur et une légère acidité qui accompagne à merveille son surprenant 11.5% d'alcool. **30,00$**

* Nos bières peuvent contenir de l'orge, du blé, de l'avoine, du lactose et des traces de hareng. Pour plus de précisions, demander à votre serveur(se).

AU MENU DU PUB À BIÈRES

(Prix taxes incluses)

LES BUTTES

(COCKTAILS À BASE DE BIÈRE)

BUTTE À MOUNETTE (12 oz) **7,25$**
Jus d'ananas, 7up et bière blanche.

BUTTE DU VENT (12 oz) **7,25$**
Jus d'orange et blonde florale.

BUTTE RONDE (12 oz) **7,25$**
Jus de clamato et blonde légère.

BUTTE DES DEMOISELLES (12 oz) **7,25$**
Jus de canneberge et bière blonde.

BUTTE À SIMONETTE (12 oz) **7,25$**
Jus de pamplemousse et blonde forte.

BIG HILL (12 oz) **7,25$**
Jus de pomme et stout légère.

LES SANS ALCOOL

SANPELLEGRINO **3,75$**
Orange sanguine et limonade.

JUS (Petit) **2,75$** (Grand) **3,75$**
Orange, pomme, canneberge, ananas, pamplemousse et clamato.

PERRIER/7UP/PEPSI **3,75$**

KOMBUCHA **6,75 $**
Disponibilité du moment.

NOS ASSIETTES

ASSIETTE DES ÎLES **17,75$**
Assortiment de produits locaux selon la disponibilité du moment.

ASSIETTE DE FROMAGES **16,75$**
Assortiment de fromages locaux selon la disponibilité du moment.

PANINI AU SAUMON **17,75$**
Saumon fumé à chaud, fromage frais de chèvre des Biquettes à l'Air, oignons marinés et pousses de tournesol sur pain baguette.
Servi avec salsa et chips de maïs.

PANINI AU FROMAGE **16,75$**
Pied-De-Vent, Tomme des Demoiselles, chutney et pousses de tournesol sur pain baguette.
Servi avec salsa et chips de maïs.

JERKY **5,25$**
Porc et bœuf.

HUÎTRES FRAÎCHES
Trésor du Large et La Grande Entrée.

Assiette de 2 **6,75$**
Assiette de 4 **12,00$**
Assiette de 6 **17,00$**

CHIPS DE MAÏS ET ACCOMPAGNEMENTS (rég.) **10,00$**
avec Salsa maison de Gourmande de Nature. **+ 3,75$**
avec Trempette Fines herbes et ail des Biquettes à l'Air. **+ 3,25$**

OLIVES ÉPICÉES **8,50$**
de Gourmande de Nature.

CHIPS **2,75$**
Sunchips, Party mix, nature et assaisonnées.